



COMUNICACIÓN DE CUESTIONARIO OBJETO DEL EJERCICIO DEL PROCESO SELECTIVO Y PLANTILLA CORRECTORA

Tribunal Calificador de las pruebas selectivas de promoción interna específica para el acceso a la categoría profesional de Técnico de Cocina (Grupo III, Nivel 5, Área B) de la Comunidad de Madrid, convocadas mediante Orden 473/2021, de 13 de octubre, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo (B.O.C.M. de 17 de noviembre)

De conformidad con lo determinado en el apartado primero de la base novena de la mencionada Orden 473/2021, de 13 de octubre, por parte del expresado Órgano de Selección, designado por Resolución de 24 de julio de 2023, de la Dirección General de Función Pública (B.O.C.M. de 2 de agosto), se remite a ese Centro directivo, como Anexos al presente escrito y para que proceda a su adecuada publicidad a través de los medios correspondientes, el cuestionario tipo test objeto de examen en el ejercicio de la oposición celebrado el día 1 de diciembre del año en curso y la plantilla correctora del mismo.

La citada plantilla tiene carácter provisional y las personas aspirantes dispondrán de un plazo de cinco días hábiles, a contar a partir del siguiente al de la publicación de esta comunicación, para formular alegaciones o dirigir reclamaciones al Tribunal Calificador sobre el contenido de la prueba y la plantilla correctora.

La presentación de los escritos de alegaciones o reclamaciones se ajustará a lo establecido en el Decreto 188/2021, de 21 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la obligación de relacionarse por medios electrónicos con la Administración de la Comunidad de Madrid del personal a su servicio y de los participantes en procesos selectivos, debiendo hacer constar como destinatario de aquéllos lo siguiente:

*“Tribunal Calificador de las pruebas selectivas de promoción interna específica para el acceso a la categoría profesional de Técnico de Cocina (Grupo III, Nivel 5, Área B) de la Comunidad de Madrid
Dirección General de Función Pública
Subdirección General de Planificación de Efectivos y Selección”*

En Madrid, a la fecha de la firma

LA SECRETARIA TITULAR DEL TRIBUNAL

Documento firmado digitalmente por:ARRANZ MORENO YOLANDA
Fecha:2023.12.05 14:53





Comunidad de Madrid

PRUEBAS SELECTIVAS DE PROMOCIÓN INTERNA ESPECÍFICA PARA EL ACCESO A LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE TÉCNICO DE COCINA (GRUPO III, NIVEL 5, ÁREA B) DE LA COMUNIDAD DE MADRID, CONVOCADAS MEDIANTE ORDEN 473/2021, DE 13 DE OCTUBRE DE LA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, HACIENDA Y EMPLEO (B.O.C.M. 17 DE NOVIEMBRE)

AVISO IMPORTANTE

Durante la realización del examen, los Ayudantes del Tribunal contarán con detecciones de comunicaciones. Los teléfonos móviles deberán estar apagados y sus alarmas desactivadas. Cualquier comunicación con otro opositor, la conexión de teléfonos móviles u otros dispositivos electrónicos (relojes inteligentes, cronómetros, etc...) así como el sonido de sus alarmas, será motivo de expulsión.

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadruculo y con un movimiento ascendente rasgue el tope derecho (ver figura esquina inferior derecha). Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadruculo, solicite su sustitución.
2. Coloque el documento de identificación sobre la mesa. Rellene los datos identificativos de la HODCA DE EXAMEN. Para garantizar el anonimato de su ejercicio, cualquier marca o señal identificativa fuera del espacio destinado a sus datos, dará lugar a la anulación de mismo. El examen se realizará con bolígrafo azul o negro. No se puede utilizar lápiz, goma ni borrador ni cinta correctora.
3. Una vez dentro del aula de examen y hasta la finalización de la prueba no se puede ir al baño. En caso de salir del aula sin autorización, su ejercicio será anulado.
4. Sobre la mesa sólo se podrá tener: DNI, cuestionario, hoja de respuestas, bolígrafo (azul o negro) y una botella de agua (sin etiquetas).
5. Lea atentamente las instrucciones del reverso de la hoja de respuestas sobre la forma de contestar. En caso de duda, consulte al responsable del aula.
6. Este cuestionario le consta consta de 30 preguntas, con 3 respuestas alternativas (A, B y C), siendo sólo una de ellas la correcta. El tiempo máximo para la realización de este ejercicio será de 30 minutos. Sólo los aspirantes que hayan finalizado el ejercicio podrán llevarse el cuestionario.
7. Cada pregunta contestada correctamente se valorará en positivo; la pregunta no contestada, es decir, que figuren las 3 letras en blanco o con más de una opción de respuesta, no tendrá valoración, y la pregunta con contestación errónea no tendrá penalización alguna.
8. La retirada voluntaria, únicamente, será durante los primeros 10 minutos, EN ESTE CASO NO SE CORREGIRÁ EL EXAMEN. Una vez transcurrido este tiempo deberá permanecer en el aula hasta que finalice el tiempo establecido. Se avisará con 10 y 1 minutos de antelación a la finalización de la prueba.
9. No comience el ejercicio hasta que se le indique. No continúe escribiendo una vez se haya avisado de la finalización del tiempo. Lo contrario dará lugar a la invalidación de su examen.

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL





1- ¿Las verduras y hortalizas...?

- a) Son ricas en vitaminas y bajas en calorías.
- b) Tienen altos valores en proteínas y lípidos.
- c) Poseen un alto contenido en grasa que hace que tengamos que limitar su consumo.

2- Los hidratos de carbono son compuestos formados por:

- a) Carbono, hidrógeno y oxígeno.
- b) Carbono, fósforo y nitrógeno.
- c) Carbono, hidrógeno y fósforo.

3- ¿Cuál es el valor calórico de la fibra?

- a) 2 kcal/gramo.
- b) 7 kcal/gramo.
- c) 9 kcal/gramo.

4- ¿Cuál de los siguientes nutrientes NO está presente en las frutas de forma importante?

- a) Lípidos.
- b) Vitaminas.
- c) Fibra.

5- Las vitaminas pueden ser:

- a) Liposolubles.
- b) Liposolubles e hidrosolubles.
- c) Hidrosolubles.

6- ¿El sistema de Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)...?

- a) Controla los costes económicos de los alimentos.
- b) Establece solamente; la limpieza y desinfección en el centro de trabajo.
- c) Identifica, evalúa y controla peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.



7- ¿Cuáles son los macronutrientes?

- a) Vitaminas y minerales.
- b) Hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales.
- c) Hidratos de carbono, grasas y proteínas.

8- ¿Cuál de las siguientes acciones debemos realizar para evitar la contaminación por anisakis?

- a) Congelar el producto un mínimo de 15 horas.
- b) Aplicar técnica de cocinado que asegure mínimo 60º en el interior del producto.
- c) Eviscerar el pescado y sumergir en salmuera unos minutos.

9- ¿Quién tiene la obligación de garantizar la formación de los manipuladores de productos alimentarios, en cuestiones de higiene alimentaria?

- a) La Consejería de Sanidad de la Comunidad Autónoma.
- b) Los operadores de las empresas alimentarias.
- c) La Dirección General de Salud Pública.

10- El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, en sus siglas en inglés) se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, según la FAO, es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros potenciales para la inocuidad del alimento y las medidas de control de dichos peligros". De entre las siguientes opciones, seleccione aquella que indique los tipos de peligros que la FAO y la OMS recogieron como posibles agentes de contaminación que pueden provocar que un alimento sea perjudicial para el consumo humano.

- a) Biológico, químico y material.
- b) Biológico, químico y físico.
- c) Biológico, vírico y físico.

11- La Unión Europea establece en el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al/a consumidor/a, las sustancias causantes de la mayoría de las alergias alimentarias en Europa recogiendo, en total, 14 grupos de alérgenos. Selecciona, de entre los siguientes, el que NO se encuentra incluido como tal:

- a) Soja y productos a base de soja.
- b) Altramuces y productos a base de altramuces.
- c) Ajo y productos a base de ajo.



12- Se entiende por “contaminación cruzada indirecta”:

- a) El alimento se contamina a través de una tabla de corte, un cuchillo o una superficie contaminada.
- b) El alimento se contamina a través de la exposición a fuentes de calor.
- c) El alimento se contamina por contacto con *Bacillus cereus*.

13- ¿Cuál es la legislación, que obliga a indicar cualquier ingrediente incluido en los 14 grupos de alimentos que causan alergias o intolerancias?

- a) R.E. 1169/2011.
- b) R.D. 226/2008.
- c) R.D. 855/2008.

14- ¿Cuál de las siguientes acciones es más recomendable para prevenir infecciones?

- a) Usar guantes.
- b) Evitar tocarse el pelo, la cara y sonarse.
- c) Lavarse las manos siempre que sea necesario.

15- El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para:

- a) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- b) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- c) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

16- ¿Cuándo se deben limpiar los cuchillos, tablas, marmitas y en general todos los elementos que están en contacto con los alimentos?

- a) Después de cada uso.
- b) Diariamente.
- c) Semanalmente.



17- Para evitar la contaminación de alimentos es necesario mantener buenas prácticas de higiene personal y de manipulación de alimentos. Pero, además, es imprescindible que las instalaciones, equipos y utensilios que se empleen estén perfectamente higienizados. La higienización requiere de dos acciones independientes y complementarias. Seleccione cuáles son de entre las siguientes opciones.

- a) Desinfección y limpieza.
- b) Desinfección y esterilización.
- c) Limpieza y esterilización.

18- ¿Podrías definir qué es un alimento adulterado?

- a) Aquel al que, de forma premeditada, se le ha añadido o quitado alguna sustancia o se ha hecho variar su composición, con fines fraudulentos.
- b) Aquel que presenta objetos extraños o agentes patógenos que pueden provocar o transmitir enfermedades.
- c) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

19- ¿En cuál de estos casos hay mayor riesgo de intoxicación?

- a) Cuando no hay modificación en las características organolépticas del alimento.
- b) Cuando el alimento tiene un aspecto desagradable.
- c) Cuando el sabor del alimento es picante.

20- ¿Para prevenir una caída al mismo nivel, cuando el suelo está recién fregado...?

- a) Se coloca una señalización de "suelo mojado".
- b) Se procederá sin ninguna variación nuestro trabajo.
- c) Se utilizarán botas de agua.

21- ¿Cuáles de los siguientes son obligaciones del trabajador en lo relativo a la prevención de riesgos laborales?

- a) Cumplir el código de conducta de empleado público.
- b) Tener siempre disponibles y operativos los dispositivos de seguridad existentes.
- c) Las respuestas a y b son correctas.



22- ¿Cuál de los siguientes es un EPI usado en la manipulación de alimentos?

- a) Productos de limpieza y desinfección.
- b) Equipo de preparación y pesado.
- c) Guante malla metálica.

23- ¿Cuál de estas afirmaciones es correcta?

- a) Las herramientas y equipos de trabajo dispondrán de un agarre adecuado para evitar las quemaduras.
- b) A la hora de poner las sartenes en los fogones, los mangos estarán ubicados hacia el interior de los fogones.
- c) Todas son correctas.

24- En cuanto a los productos de limpieza:

- a) No deben mezclarse productos de limpieza incompatibles.
- b) Las principales operaciones de limpieza deberán efectuarse una vez acabado el trabajo de cocina.
- c) Todas son correctas.

25- ¿Qué se entiende por "riesgo laboral"?

- a) La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
- b) La posibilidad de que un trabajador sufra una enfermedad en el trabajo.
- c) El riesgo que supone ir a trabajar.

26- Es un riesgo ergonómico:

- a) Realizar el trabajo con manejo de cargas o posturas forzadas.
- b) Las situaciones de trabajo que provocan estrés.
- c) Estar en contacto con productos que contienen sustancias químicas peligrosas.



27- ¿La igualdad para el acceso al empleo público, es una línea estratégica dentro del plan de igualdad entre mujeres y hombres en la administración de la Comunidad de Madrid?

- a) Si.
- b) No.
- c) Solo para el personal estatutario.

28- Cuál de los siguientes principios de actuación rigen el Plan de Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración de la Comunidad de Madrid.

- a) Transversalidad.
- b) Flexibilidad.
- c) Todas son correctas.

29- De acuerdo con la Ley 2/2016, de 29 de marzo, de Identidad y Expresión de Género e Igualdad Social y no Discriminación de la Comunidad de Madrid se entiende por Trans:

- a) Toda aquella persona que se identifica con un género diferente o que expresa su identidad de género de manera diferente al género que le asignaron al nacer.
- b) Variedad de situaciones en las cuales, una persona nace con una anatomía reproductiva o sexual que no parece encajar en las definiciones típicas de masculino y femenino.
- c) Ninguna de las anteriores.

30- Según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, las mujeres y hombres son iguales en:

- a) Dignidad humana.
- b) Derechos y deberes.
- c) Todas son correctas.



PLANTILLA CORRECTORA PROVISIONAL

Tribunal Calificador del proceso por la que se convocan pruebas selectivas de promoción interna específica para el acceso a la categoría profesional de Técnico de Cocina (Grupo III, Nivel 5, Área B) de la Comunidad de Madrid, convocadas mediante Orden 473/2021, de 13 de octubre (BOCM 17 de noviembre de 2021), de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, correspondientes a las Ofertas de Empleo Público para el año 2018.

PRIMER EJERCICIO (01/12/2023)

Nº de pregunta	Respuesta correcta
1	A
2	A
3	A
4	A
5	B
6	C
7	C
8	B
9	B
10	B
11	C
12	A
13	A
14	C
15	A

Nº de pregunta	Respuesta correcta
16	A
17	A
18	A
19	A
20	A
21	C
22	C
23	C
24	C
25	A
26	A
27	A
28	C
29	A
30	C